

O'zapft is Herzhafter Brezel-Salat à la Oktoberfest (vegan)

ZUTATEN

(für 1-2 Personen -
Zubereitungszeit: 15 Minuten)

2 frische, große (vegane) Laugen-Brezeln mit Salz
200 gr Feldsalat oder Baby Spinat
6 Radieschen
1 Salatgurke
150 gr Cherry Tomaten
1 EL körniger Dijon Senf
2 EL Olivenöl + extra Olivenöl zum Braten
3 EL weißer Balsamico Essig
1 TL Ahornsirup
frische Petersilie, gehackt
Pfeffer (Salz ist nicht nötig, die Brezeln sind ausreichend gesalzen)

Tipp: Am besten fragt Ihr bei Eurem Bäcker nach, ob die Brezeln für Veganer geeignet sind. Oftmals enthalten sie nämlich Butter oder auch Eier. Oder Ihr macht sie direkt selber.

ZUBEREITUNG

Feldsalat gründlich putzen und waschen, in einer Salatschleuder trocknen. Radieschen und Tomaten waschen und vierteln. Salatgurke schälen, Kerne entfernen und in Stücke schneiden.

Die Brezen in mundgerechte Scheiben schneiden. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Brezelstücke auf mittlerer Stufe knusprig braun anbraten.

Für die Salatsauce: Alle Zutaten miteinander mischen und gut verrühren.

Sherry's Tipp: In ein kleines Schraubglas füllen und kräftig schütteln, bis die Sauce eine leicht cremig-schaumige Konsistenz hat.

Salat, Radieschen, Tomaten, Gurke in eine Schüssel oder auf eine hübsche Platte geben, Sauce darüber träufeln und die Brezelstücke drauf legen. Fertig!

Erst kurz vor Verzehr die Sauce zum Salat geben, da Feldsalat ansonsten schnell matschig wird.

Guten Appetit